



DRONNINGHOLM

# TÄYTTIS

LEIVONTATÄYTE

## MUSTIKKI-KÄÄRIS

Resepti on mitoitettu 33 x 41 cm uunipellille.

### KUUIPOHJA:

1 kananmuna  
0,25 dl sokeria  
0,25 dl vehnä jauhoja  
0,25 dl perunajauhoja  
tippa mustaa pastaväriä tai  
vaihtoehtona mustikka-  
mehu/kaakaojauhe

1. Vatkaa muna ja sokeri kovaksi vaahdoksi.
2. Sihtaa jauhot mukaan. Kääntele tasaiseksi ja värjää massa pastaväriä tai kaakaolla/mustikkamehulla.
3. Laita massa pursotinpussiin ja pursota "laikkuja" leivinpaperin päälle. Jos haluat laikkuja vain kääriksen päälle, pursota laikkuja vain leivinpaperin keskelle.
4. Paista laikkuja noin 3-4 minuuttia 200-asteisen uunin keskitasolla ja nosta pelti jäähtymään. Kaada vaalea kääretorttutaikina laikkujen päälle vasta, kun laikut ovat jäähtyneet kunnolla.

### VAALEA

### KÄÄRETORTTUPOHJA:

4 munaa  
1 dl sokeria  
0,75 dl vehnä jauhoja  
0,75 dl perunajauhoja  
0,5 tl leivinjauhetta

1. Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi.
2. Sekoita kaikki jauhot keskenään toisessa kulhossa. Sihtaa jauho-seos kolmessa erässä munasokerivaahtoon ja kääntele varovasti sekaisin nuolijalla.
3. Kaada taikina aiemmin paistettujen laikkujen päälle leivinpaperilla vuoratulle pellille ja tasoita massa nuolijalla.
4. Paista kääretorttua uunin keskitasolla 200 asteessa noin 8 minuuttia. Nosta pelti uunista ja kääretortun jäähtyä hetki.
5. Kippaa jäähtynyt torttu toiselle leivinpaperille ja vedä paistoleivinpaperi varovasti pois pohjan päältä. Käännä torttu vielä kerran ja levitä täyte paistopinnalle. Varmista, että laikut jäävät kääriksen ulkopinnalle.

### TÄYTE:

noin 1 purkki  
mustikka-Täyttistä  
2 dl kermaa  
100 g tuorejuustoa  
1 tl vaniljasokeria



1. Vatkaa kerma kovaksi vaahdoksi ja lisää sekaan purkillinen mustikka-Täyttistä sekä 100 g tuorejuustoa. Vatkaa täyte tasaiseksi. Halutessasi voit maustaa täyteen vaniljasokerilla.
2. Levitä täyte jäähtyneen pohjan päälle.
3. Kääri kääretorttu napakaksi rullaksi kapeammasta laidasta ja laita torttu jääkaappiin tekeytymään muutamaksi tunniksi tai yön yli.